

DRUŠTVO
ZA
KULTURNI
RAZVOJ
BAU0

MEĐUNARODNA MULTIDISCIPLINARNA KONFERENCIJA

KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA GASTROHERITAGE

REŽEVIĆI — PETROVAC NA MORU
14—17. MART 2024.GODINE



PRIVREDNA
KOMORA
CRNA GORE



GOLDEN GROUP



JU OSNOVNA ŠKOLA
"MIRKO KRLEŽIĆ"



JU Opština Budva



NVO
NASE
VINO

ORGANIZACIJA
ŽENA BUDVA



**KULTURNE I
KREATIVNE
INDUSTRIJE
& BAŠTINA**

Programski odbor | Programme Committee

Miško Rađenović (Crna Gora), predsjednik

Miodrag Grbić (Kanada)

Vesna Maraš (Crna Gora)

Martina Blečić Kavur (Slovenija)

Tamara Ognjević (Srbija)

Edin Jašarović (Crna Gora)

Hristina Mikić (Crna Gora)

Amra Šaćić Beća (Bosna i Hercegovina)

Koraljka Kuzman Šlogar (Hrvatska)

Janko Ljumović (Crna Gora)

Ratimir Martinović (Srbija)

Branko Banović (Srbija)

Dušan Medin (Crna Gora)

Organizacioni odbor | Organization Committee

Dušan Medin, predsjednik

Ivana Kurtović

Branko Medigović

Milica Stanić Radonjić

Stanka Janković Pivljanin

Mila Medin

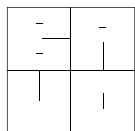
Luka Lukateli

Urednik | Editor

Dušan Medin



Međunarodna multidisciplinarna konferencija „Kulturne i kreativne industrije & baština: Gastroheritage“ dio je projekta „Gastroheritage festival i konferencija o tradicionalnim poljoprivrednim proizvodima“, koji je, posredstvom Javnog poziva za dodjelu podsticaja u razvoju poljoprivrede u 2023. godini, podržao Sekretarijat za privredu Opština Budva



DRUŠTVO
ZA
KULTURNI
RAZVOJ
BAUO

MEĐUNARODNA MULTIDISCIPLINARNA KONFERENCIJA

KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA

G A S T R O H E R I T A G E

14–17. MART 2024. GODINE

KNJIGA SAŽETAKA

REŽEVIĆI – PETROVAC NA MORU
2024

SADRŽAJ / CONTENT

Kulturne i kreativne industrije & baština III	7
Cultural and Creative Industries and Heritage III	10
Program	13
Sažeci I Abstracts.....	21
Bilješke I Notes	71

KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA III

Međunarodna multidisciplinarna konferencija „Kulturne i kreativne industrije & baština: Gastroheritage“ predstavlja treći po redu internacionalni naučni i stručni događaj ove vrste, koji na godišnjem nivou organizuje petrovačko Društvo za kulturni razvoj „Bauo“.¹

Usljed brojnosti učesnika i kompleksnosti programskog sadržaja, ovogodišnji skup trajaće četiri dana, od 14. do 17. marta. Prvog dana, svečano otvaranje i prateći festival hrane i tradicionalnih lokalnih proizvoda biće održani na terasi Spomen-doma „Reževići“ u istoimenom paštrovskom selu, kraj srednjovekovnog reževičkog manastira okruženog drevnim maslinovim stablima. Naredni dani, s naučnim i stručnim programom, odviјаće se u hotelu „Monte Casa“ u Petrovcu na Moru.

Konferencija „Gastroheritage“ (hrana kao baština, odnosno hrana – baština) bavi se ovim specifičnim kulturnim nasleđem kao razvojnim

¹ Ova organizacija je u Spomen-domu „Reževići“ 29. i 30. septembra prošle godine, kao segment manifestacije jedanaesti Dani nauke i inovacija, uz podršku Ministarstva nauke i tehnološkog razvoja, priredila Međunarodnu konferenciju „Humanistika, inovacije & mladi“. Detaljnije o tome na: <https://drustvobauo.wordpress.com/2023/09/29/program-konferencije-humanistika-inovacije-mladi/> (pristupljeno 11. marta 2024). Dio saopštenja s ove, kao i sa prošlogodišnje konferencije „Kulturne i kreativne industrije & baština: nove tehnologije“ prerastao je u članke za dvobroj časopisa za društvene nauke i humanistiku *Limes+* (2–3/2023), kategorisanog u Srbiji kao vrhunski naučni časopis od nacionalnog značaja, kojim je izdavačka kuća HeraEdu iz Beograda obilježila 20 godina njegovog izlaza.

potencijalom za kulturne i kreativne industrije i ukupan društveni razvitak. Stoga će u fokusu biti gastronomija sa svojim heritološkim elementima, tradicionalna poljoprivredna proizvodnja i hrana, koji istovremeno predstavljaju nedovoljno iskorišćen potencijal za održivi razvoj i društveno blagostanje.

Program je prevashodno namijenjen stručnjacima iz oblasti kulturne baštine, kulturnih i kreativnih industrija (dizajn, advertajzing, marketing, komunikacije, produkcija...), turizma, hotelijerstva, restoraterstva, poljoprivrede, proizvodnje i ostalih oblasti koje se kroz kulturnu baštinu i kroz kreativnost mogu valorizovati.

Predavači na konferenciji i pratećim programima, osim iz Crne Gore, dolaze iz Srbije, Bosne i Hercegovine, Slovenije, Ukrajine, Kanade i svi su relevantni stručnjaci iz svojih oblasti, koji imaju mnogo toga da saopšte i razmijene sa drugim učesnicima i posjetiocima konferencije.

Upustili smo se u avanturu organizacije ovog događaja kako bi se podigao nivo svijesti o značaju valorizacije kulturne baštine, sa ciljem umrežavanja i razmjene znanja, vještina i iskustava. Ovom konferencijom želimo i da skrenemo pažnju na nedovoljno vidljive inicijative i manje lokalne proizvodnje, da pomognemo da se lokalnoj zajednici pruže ekspertiska znanja kako bi unaprijedila svoj rad, da povežemo proizvođače s potencijalnim korisnicima i saradnicima kako bi se uspostavila poslovna partnerstva, da na jednom mjestu okupimo relevantne stručnjake u različitim oblastima i zajedničkim naučnim, stručnim i kreativnim radom dođemo do odgovora na brojna aktuelna pitanja, ali i da otvorimo nova. Namjera nam je i da ukažemo na značaj očuvanja zdravlja čovjeka i njegove okoline čiji je integralni dio, ali prema kojoj se ne odnosi uvijek s dužnom pažnjom i odgovornošću.

Krajnji cilj ovogodišnje konferencije na temu gastronomije kao kulturne baštine jeste da se tradicionalna hrana i lokalne proizvodnje počnu kritički i analitički posmatrati kroz vizuru legislative, institucija, privrede, kulture, baštine, identitetskih pitanja, dizajna, umjetničkog izražavanja i brojnih drugih aspekata, cijeneći to da je upravo ishrana sastavni i izuzetno bitan dio života svih nas – oduvijek i zauvijek.

Projekat je sufinansirao Sekretarijat za privredu Opštine Budva, posredstvom Javnog poziva za dodjelu podsticaja u razvoju poljoprivrede u 2023. godini, a podržavaju ga Privredna komora Crne Gore i kompanija

Golden Group. Na ovom mjestu organizator im upućuje veliko hvala, kao i brojnim institucijama, organizacijama i pojedincima koji su pružili kolegijalnu i logističku podršku: JU Muzeji i galerije Budve, JU Osnovna škola „Mirko Srzentić“, Turistička organizacija Opštine Budva, Mediteran reklame Budva, hotel „Monte Casa“, Međunarodni festival KotorArt,² Organizacija žena Budve, restoran „Jadran kod Krsta“, Vinarija „Brajović“, NVO „Naše vino“, NVO „Sveti Stefan naš dom“, Fondacija Bankada, MM Digital Budva, Milenko Koko Mitrović, Tomo i Stevo Medigović. Izraze naročito duboke i prijateljske zahvalnosti iskazujemo Jeleni Pavićević i njejoj agenciji Benefit Communications iz Podgorice.

Dušan Medin

² U Kotoru je od 1. do 4. februara 2024. održan Samit „Heritage & Creativity“ u realizaciji Fondacije Don Branko Sbutega (Međunarodni festival KotorArt) i SHARE fondacije iz Beograda, okupivši profesionalce aktivne u domenu kulturnog nasljeđa, kulturnog turizma i kreativnih industrija, predstavnike akademske zajednice, javnog sektora i privrede, kao i druge aktere koji su u svom poslu posvećeni istraživanju i stvaranju sinergije između kulturne baštine i kulturnih i kreativnih industrija s podrškom Zapadnog Balkana. Samit je dio šireg projekta „WBCHIL – Western Balkans Cultural Heritage Innovation Lab“ (Laboratorija za inovacije u kulturnoj baštini Zapadnog Balkana), koji je podržao British Council u okviru programa „Kultura i kreativnost za Zapadni Balkan“ (CC4WBs). Detaljnije na: <https://kotorart.me/cg/novosti/sjutra-u-kotoru-pocinje-samit-heritage-creativity> (pristupljeno 11. marta 2024).

CULTURAL AND CREATIVE INDUSTRIES & HERITAGE III

The International Multidisciplinary Conference "Cultural and Creative Industries & Heritage: Gastroheritage" represents the third annual scientific and professional event of its kind, organized by the Association for Cultural Development "Bauo" from Petrovac na Moru.¹

Due to the multitude of participants and the complexity of the program content, this year's conference will last for four days, from March 14th to 17th. On the first day, the grand opening and accompanying festival of food and traditional local products will be held on the terrace of the Memorial Home "Reževići" in the Paštrovići village, near the medieval Reževići monastery surrounded by ancient olive trees. The following days of scientific and professional programs will take place at the "Monte Casa" hotel in Petrovac na Moru.

¹ This organization organized the International Conference "Humanities, Innovations & Youth" at the Memorial House "Reževići" on September 29th and 30th 2023, as part of the Eleventh Days of Science and Innovation event, with the support of the Ministry of Science and Technological Development. More details can be found at: <https://drustvobauo.wordpress.com/2023/09/29/program-konferencije-humanistika-inovacije-mladi/> (accessed on March 11, 2024). A part of the presentations from this conference, as well as from last year's conference "Cultural and Creative Industries & Heritage: New Technologies", has evolved into articles for a double issue of the journal for social sciences and humanities, *Limes+* (2–3/2023), marking 20 years of this publication by the HeraEdu publishing house from Belgrade. This journal is categorized as a top scientific journal of national significance in Serbia.

The “Gastroheritage” Conference (food as heritage, or food – heritage) explores this specific cultural heritage as a developmental potential for cultural and creative industries and overall social development. The focus will be on gastronomy with its heritological elements, traditional agricultural production, and food, which simultaneously represent an underutilized potential for sustainable development and social well-being.

The program is primarily intended for experts in the field of cultural heritage, cultural and creative industries (design, advertising, marketing, communications, production, etc.), tourism, hospitality, catering, agriculture, production and other areas that can be valorized through cultural heritage and creativity.

The conference and accompanying programs featured speakers not only from Montenegro but also from Serbia, Bosnia and Herzegovina, Slovenia, Ukraine, Canada – all renowned experts in their respective fields.

The organizers embarked on the adventure of organizing this event to elevate the level of awareness regarding the significance of cultural heritage valorization. The objective is to facilitate networking and knowledge exchange, draw attention to less visible initiatives and local productions, provide expert knowledge to the local community for improvement, connect producers with potential users and collaborators to establish business partnerships and bring together relevant experts from various fields. Through collective scientific, professional, and creative work, the conference aims to address numerous current questions and explore new ones.

The ultimate goal of this year’s conference, focusing on gastronomy as cultural heritage, is to critically and analytically examine traditional food and local productions through the lenses of legislation, institutions, economy, culture, heritage, identity issues, design, artistic expression and various other aspects. The intention is to emphasize the importance of preserving human and environmental health, integral components that are not always treated with due attention and responsibility.

The project received co-financing from the Secretariat for the Economy of the Municipality of Budva, through the Public Call for the Allocation of Incentives for Agricultural Development in 2023. The conference is supported by the Chamber of Commerce of Montenegro and the company Golden Group. The organizers ex-

press their gratitude to numerous institutions, organizations and individuals who provided collegial and logistical support, including PI Museums and Galleries of Budva, Elementary School "Mirko Srzentić," Tourist Organization of the Municipality of Budva, Mediterranean reklame Budva, hotel "Monte Casa," International Festival KotorArt,² Organization of Women of Budva, restaurant "Jadran kod Krsta," Winery "Brajović," NGO "Our Wine," NGO "Sveti Stefan Our Home," Bankada Foundation, MM Digital Budva, Milenko Koko Mitrović, Tomo and Stevo Medigović. Special thanks are extended to Jelena Pavičević and her agency Benefit Communications from Podgorica.

Dušan Medin

² From February 1st to 4th, 2024, the "Heritage & Creativity" Summit took place in Kotor, organized by the Don Branko Sbutega Foundation (International Festival KotorArt) and the SHARE Foundation from Belgrade. The summit brought together professionals active in the fields of cultural heritage, cultural tourism and creative industries, along with representatives from the academic community, public sector, business, and other stakeholders dedicated to researching and creating synergy between cultural heritage and cultural and creative industries in the Western Balkans. The summit is part of the broader project "WBCHIL – Western Balkans Cultural Heritage Innovation Lab," supported by the British Council as part of the "Culture and Creativity for the Western Balkans" program (CC4WBs). For more details, you can visit: <https://kotorart.me/cg/novosti/sjutra-u-kotoru-pocinje-samit-heritage-creativity> (accessed on March 11, 2024).

PROGRAM KONFERENCIJE

I DAN / ČETVRTAK, 14. MART 2024.
SPOMEN-DOM „REŽEVIĆI“, REŽEVIĆI

10.00 DOLAZAK I REGISTRACIJA UČESNIKA

12.00 SVEČANO OTVARANJE KONFERENCIJE
I FESTIVALA LOKALNIH PROIZVODA

Dušan MEDIN (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“,
Petrovac na Moru), predsjednik Organizacionog odbora

Miško Rađenović (Univerzitet Adriatik, Fakultet za
biznis i turizam, Budva), predsjednik Programskog odbora

Lucija ĐURAŠKOVIĆ (JU Muzeji i galerije Budve)

Ivana KURTOVIĆ (Osnovna škola „Mirko Srzentić“,
Petrovac na Moru)

Ljiljana JOČIĆ (Opština Budva, Sekretarijat za privredu,
Sektor za poljoprivredu)

Dobrila VLAHOVIĆ (Ministarstvo kulture i medija, Cetinje)

Miroslav CIMBALJEVIĆ (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva
i vodoprivrede, Podgorica)

Recital inspirisan paštrovskom tradicijom – učenici
OŠ „Mirko Srzentić“, Petrovac na Moru

Muzički program: Oleg ŠLJUKIĆ, gitara (klasa prof. Igora
ZENOVIĆA, JU Škola za osnovno muzičko obrazovanje Budva)

Konferansije: Milica STANIĆ RADONJIĆ (JU Muzeji i galerije
Budve)

- 12.30 KOKTEL DOBRODOŠLICE I DEGUSTACIJA LOKALNIH PROIZVODA
- 14.00 PANEL 1.0 / ŠTO MOŽE POJEDINAC, A ŠTO ZAVISI OD SISTEMA?
Ljiljana JOCIĆ (Opština Budva, Sekretarijat za privredu, Sektor za poljoprivredu)
Marija ANDRIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)
Dragana VUKOJE (Turistička organizacija Opštine Budva)
Dragana KAŽANEGRA STANIŠIĆ (Fondacija Bankada, Sv. Stefan)
Lidija BRNOVIĆ (nezavisna konsultantkinja za održivi razvoj, Podgorica)
Moderatorica Jelena PAVIĆEVIĆ (Benefit Communications, PG)
- 15.30 PAUZA
- 16.00 Nina DRAKIĆ (Privredna komora Crne Gore, Podgorica)
- 17.00 PANEL 2.0 / OD BAŠTINE DO TRPEZE
Ivo ARMENKO (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)
Rade RATKOVIĆ (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)
Branko Diki KAŽANEGRA (Adria DMC, Budva)
Krsto NIKLANOVIĆ (Restoran „Jadran kod Krsta“, Budva)
Đuro PAVLOVIĆ (Beach bar „Balun“, Rijeka Reževića)
Marija MITROVIĆ ANDRIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)
Moderator Velibor ZOLAK (Univerzitet Donja Gorica, Fakultet za kulturu i turizam, Podgorica)
- 19.00 VEČERA ZA UČESNIKE

**II DAN / PETAK, 15. MART 2024.
HOTEL „MONTE CASA“, PETROVAC NA MORU**

10.00 PLENARNO PREDAVANJE

Tamara OGNJEVIĆ (Artis centar, Beograd) / Gastronomsko nasleđe i kreativna ekonomija

10.30 SESIJA 1.0 / ONLINE I OFFLINE HRANA

Đorđe KRIVOKAPIĆ (Univerzitet u Beogradu, Fakultet organizacionih nauka; SHARE Fondacija) / Pravna zaštita recepata i gastronomskih proizvoda: između intelektualne svojine i nematerijalne baštine

Ljiljana GAVRILOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet) / Kuvati digitalno

Predsjedava Janko LJUMOVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje)

11.30 PAUZA

12.00 SESIJA 2.0 / GOZBENE SLIKE U PROŠLOSTI I UMJETNOSTI

Martina BLEČIĆ KAVUR (Univerzitet Primorska, Fakultet za humanističke studije, Kopar) / Vino, situle i diplomacija

Janko LJUMOVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje) / Hrana u krupnom kadru: od rekvizite do glavnog junaka

Branko BANOVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd) / Evropski putopisci o Crnoj Gori: hrana kao činilac gostoprimstva u tradicionalnom crnogorskom društvu

Predsjedava Tamara OGNJEVIĆ (Artis centar, Beograd)

13.30 RUČAK ZA UČESNIKE

16.00 PANEL DISKUSIJA 3.0 / MASLINA – OD MEĐE DO ULJA

Marija MARKOČ (Barska uljara, Bar)

Lazar MEDIGOVIĆ (Udruženje maslinara „Maslinada“, Budva)

Stevo DAVIDOVIĆ (Uljara Davidović, Buljarica)

Marija MITROVIĆ ANDRIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)

Blažo KAŽANEGRA (Fondacija Bankada, Sveti Stefan)

Moderatorica Danica MIHALJEVIĆ DAVIDOVIĆ (Green Factory d. o. o., Tivat)

17.30 PAUZA

18.00 SESIJA 3.0 / UKUS TRADICIJE I IDENTITETA

Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje) / *Gastroheritage* kao recept za pripremu nacionalnih specijaliteta sa začinima gastracionalizma i gastrodiplomacije

Marija ĐORĐEVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd), Ivan ĐORĐEVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd) / Kuvanjem do emancipacije? Ukus i gastronomsko nasleđe kao sredstvo pozitivne identifikacije

Hristina MIKIĆ (Univerzitet Metropolitan, Fakultet za menadžment, Beograd) / Gastronomsko nasleđe i kreativna ekonomija: od ukusa tradicije do dizajna hrane

Predsjedava Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd)

19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

**III DAN / SUBOTA, 16. MART 2024.
HOTEL „MONTE CASA“, PETROVAC NA MORU**

10.00 SESIJA 4.0 / JESTIVO NASLJEDE

Dobrića VLAHOVIĆ (Ministarstvo kulture i medija,
Direktorat za kulturnu baštinu) / *Gastroheritage*
– važan segment nematerijalne kulturne baštine
Crne Gore

Milica NIKOLIĆ (Univerzitet Donja Gorica, Fakultet
primijenjene nauke, Podgorica) / *Gastroheritage*:
mediteranska dijeta kao prekogranično kulturno
nasljeđe

Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski
fakultet, Beograd) / Reforma sećanja

Predsjedava Hristina MIKIĆ (Univerzitet Metropolitan,
Fakultet za menadžment, Beograd)

11.30 PAUZA

12.00 SESIJA 5.0 / ZDRAVLJE NA USTA ULAZI

Milica KOJADINOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Institut za
medicinska istraživanja, Beograd) / Od šipka do nara: osvrt
na terapijske efekte narodnog leka

Miodrag GRBIĆ (Univerzitet u Zapadnom Ontariju,
Department za biologiju, London, Ontario) / Genetika,
ishrana i zdravlje: hrana kao lek

Predsjedava Marija ĐORĐEVIĆ (Univerzitet u Beogradu,
Filozofski fakultet, Beograd)

13.00 RUČAK ZA UČESNIKE

16.00 SESIJA 6.0 / KUŽINA UZ MORE I NA BRDIMA

Marija SARAP (Ministarstvo kulture i medija, Direktorat
za kreativne industrije, Cetinje) / Valorizacija bokeške
kužine kao nematerijalne baštine Crne Gore

Jelena ĐUKANOVIĆ (Institut za vunu Crne Gore, Nikšić)
/ Jagnjeći zatop i ishrana u oblasti Drobnjaka od XIX vijeka
do danas

Nino BRAJKOVIĆ (Zavod za javno zdravstvo Federacije
Bosne i Hercegovine, Sektor zdravstvene ekologije, Mostar)
/ Hercegovački ćufter, tradicionalna energetska pločica –
hrana vitezova

Predsjedava Ljiljana GAVRILOVIĆ (Univerzitet u Beogradu,
Filozofski fakultet)

17.30 PAUZA

18.00 PANEL DISKUSIJA 4.0 / *IN VINO VERITAS*

Miško RAĐENOVIĆ (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis
i turizam, Budva)

Vlasta MANDIĆ (Bokeška kužina, Kotor)

Božena JELUŠIĆ (Budva)

Anastasija KAČURINA (Tezoros d. o. o., Bar)

Aleksandar BOŽOVIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)

Moderatorica Vesna MARAŠ (Univerzitet Crne Gore,
Biotehnički fakultet, Podgorica)

19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

**IV DAN / NEDJELJA, 17. MART 2024.
HOTEL „MONTE CASA“, PETROVAC NA MORU**

10.00 SESIJA 7.0 / DIZAJN(IRANJE) UKUSA

Ana MATIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet likovnih umjetnosti, Cetinje) / Dizajn edukacija na FLU Cetinje kao moguća potpora promociji gastronomske kulture i tradicije Crne Gore

Zdravko DELIBAŠIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet likovnih umjetnosti, Cetinje) / Savremeno (grafičko) oblikovanje tradicije

Nikola Bada RADONJIĆ (DAA Montenegro d. o. o., Podgorica) Souffood – superbiljke

Predsjedava Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje)

11.30 PAUZA

12.00 SESIJA 8.0 / GASTROTURIZAM

Ilija MORIC (Univerzitet Crne Gore, Fakultet za turizam i ugostiteljstvo) / Kreiranje doživljaja hrane i turizma hrane upotrebom znanja, vještina i tehnologije

Lidija BRNOVIĆ (Podgorica) / Očuvanje gastronomskog nasljeđa kroz turizam i storytelling

Predsjedava Miško RAĐENOVIĆ (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)

**13.00 ZAKLJUČNA DISKUSIJA, ZATVARANJE KONFERENCIJE
I DODJELA SERTIFIKATA UČESNICIMA**

13.30 RUČAK ZA UČESNIKE

SAŽECI
/
ABSTRACTS

Tamara Ognjević

Artis centar

Beograd, Srbija

GASTRONOMSKO NASLEĐE I KREATIVNA EKONOMIJA

Sažetak: Prepoznato relativno nedavno kao oblik nematerijalne kulturne baštine, gastronomsko nasleđe jednovremeno predstavlja i najizazovnije oblasti tog nasleđa, ali i njegov nesumnjivo najveći potencijal. Izazovno zbog svog velikog transformativnog potencijala uslovljenog konstantnim društvenim promenama i diferencijacijom kulturnih potreba kao neminovnom posledicom tih promena, ali bremenito identitetskim odrednicama i realnim ekonomskim potencijalom, gastronomsko nasleđe, pažljivo istraženo i stratifikovano u ključu kreativne ekonomije, može doneti brojne dobrobiti zajednici koja ga baštini. Ovaj rad se bavi tom složenom relacijom, koja, s jedne strane, obuhvata delikatan proces identifikacije gastronomskog nasleđa posredstvom metoda gastronomske heritologije, a s druge, upravljanje tim nasleđem na temeljima kreativne ekonomije, ukazujući na primere dobre prakse, ali i na izazove u procesu istraživanja, stratifikacije i komunikacije između nosilaca ovog nasleđa i predstavnika javnih politika kao ključnog faktora u uspešnoj, dugoročnoj realizaciji projekata zasnovanih na gastronomskom nasleđu.

Ključne reči: gastronomsko nasleđe, gastronomska heritologija, kreativna ekonomija, nematerijalno kulturno nasleđe, upravljanje kulturnim nasleđem, kulturne politike

Tamara Ognjević
Artis Center
Belgrade, Serbia

GASTRONOMIC HERITAGE AND CREATIVE ECONOMY

Abstract: Recognized relatively late as a form of intangible cultural heritage, gastronomic heritage simultaneously represents both the most challenging area of that heritage and, undoubtedly, its greatest potential. Challenging due to its significant transformative potential conditioned by constant societal changes and the differentiation of cultural needs as an inevitable consequence of these changes, yet laden with identity markers and real economic potential. Gastronomic heritage, carefully researched and stratified within the framework of the creative economy, can bring numerous benefits to the community that preserves it. This paper addresses this complex relationship, which, on one hand, involves the delicate process of identifying gastronomic heritage through the methods of gastronomic heritology, and on the other, managing this heritage based on the principles of the creative economy. It points out examples of good practices and challenges in the process of researching, stratifying, and communicating between the bearers of this heritage and representatives of public policies as a crucial factor in the successful, long-term implementation of projects based on gastronomic heritage.

Keywords: gastronomic heritage, gastronomic heritology, creative economy, intangible cultural heritage, cultural heritage management, cultural policies

Đorđe Krivokapić
Univerzitet u Beogradu
Fakultet organizacionih nauka
SHARE fondacija
Beograd, Srbija

PRAVNA ZAŠTITA RECEPATA I GASTRONOMSKIH PROIZVODA: IZMEĐU INTELEKTUALNE SVOJINE I NEMATERIJALNE BAŠTINE

Sažetak: Ishrana, kao integralni deo kulture i identiteta zajednice, prepoznaje se ne samo kao osnovna ljudska potreba već i kao oblik nematerijalnog nasleđa koji reflektuje bogatstvo i raznolikost kulturnih tradicija. Recepti i gastronomski proizvodi, koji predstavljaju srž ovog nasleđa, suočavaju se sa izazovom očuvanja i zaštite u modernom dobu. Izlaganje istražuje oblike pravne zaštite recepata i gastronomskih proizvoda kroz prizmu intelektualne svojine, uključujući autorsko pravo, žigove, dizajn, patente, geografske oznake porekla i poslovne tajne. Analiziraćemo i uporediti prednosti i mane različitih pristupa zaštite. Dodatno, razmotrićemo značaj i implikacije proglašenja ishrane, recepata ili gastronomskih proizvoda kao nematerijalne baštine, istražujući kako takvo priznanje utiče na njihovu zaštitu i promociju.

Ključne reči: recepti, gastronomski proizvodi, intelektualna svojina, pravna zaštita, nematerijalna baština

Đorđe Krivokapić
University of Belgrade
Faculty of Organizational Sciences
SHARE Foundation
Belgrade, Serbia

LEGAL PROTECTION OF RECIPES AND GASTRONOMIC PRODUCTS: BETWEEN INTELLECTUAL PROPERTY AND INTANGIBLE HERITAGE

Abstract: Nutrition, as an integral part of culture and community identity, is recognized not only as a basic human need but also as a form of intangible heritage that reflects the richness and diversity of cultural traditions. Recipes and gastronomic products, representing the core of this heritage, face the challenge of preservation and protection in the modern era. This presentation explores forms of legal protection for recipes and gastronomic products through the lens of intellectual property, including copyright, trademarks, designs, patents, geographical indications and trade secrets. We will analyze and compare the advantages and disadvantages of different approaches to protection. Furthermore, we will consider the significance and implications of declaring food, recipes or gastronomic products as intangible heritage, investigating how such recognition affects their protection and promotion.

Keywords: recipes, gastronomic products, intellectual property, legal protection, intangible heritage

Ljiljana Gavrilović
Univerzitet u Beogradu
Filozofski fakultet
Beograd, Srbija

KUVATI DIGITALNO

Sažetak: U eri sve intenzivnije digitalizacije i intenzivnog rasta digitalnih mreža, kuvanje je postalo jedna od najatraktivnijih svakodnevnih delatnosti. Još u pretežno analognom dobu poznati kuvari su postali TV zvezde, a u izmišljenim svetovima su nastajale priče povezane s hranom na osnovu kojih su kasnije objavljeni kuvari. Digitalno doba je donelo kuvarske blogove, kanale i druga mesta na kojima se širi znanje o različitim kuhinjama, a zatim i digitalne igre, koje na različite načine promovišu kuvanje. Istovremeno, u okviru procesa zaštite nematerijalnog kulturnog nasleđa, u lokalnim registrima, ali i na UNESCO-vim listama, našle su se najrazličitije vrste hrane i tehnologija njihove pripreme, tako da hrana sa svih strana sveta čini značajan deo ukupne baze svetskog nematerijalnog nasleđa. Crna Gora je do sada u svoj Registar nematerijalne kulturne baštine unela samo dva elementa koja se odnose na hranu: vještinu izrade dobrotške/peraške torte i izradu lisnatog sira, dok je niz drugih elemenata specifičnih ili identitetski značajnih za pojedine oblasti (za sada) zanemarila. U saopštenju se razmatraju mogući načini reprezentacije gastronomskog nasleđa Crne Gore u digitalnim okruženjima, pre svega u kontekstu njegovog uključivanja u (potencijalne) digitalne igre i/ili modove već postojećih digitalnih igara i svetova.

Ključne reči: hrana, kuvanje, nematerijalno kulturno nasleđe, digitalne igre

Ljiljana Gavrilović
University of Belgrade
Faculty of Philosophy
Belgrade, Serbia

COOKING DIGITALLY

Abstract: In the era of increasingly intense digitization and the rapid growth of digital networks, cooking has become one of the most attractive everyday activities. Even in the predominantly analog era, renowned chefs became TV stars and stories related to food were created in fictional worlds, later published as cookbooks. The digital age has brought about cooking blogs, channels and other platforms where knowledge about various cuisines spreads and than the digital games which, in various ways, promote cooking. Simultaneously, within the process of safeguarding intangible cultural heritage, various types of food and the technologies for their preparation have found a place in local registers, as well as on UNESCO lists, making food from around the world a significant part of the overall world intangible heritage base. Until now, Montenegro has only included two elements related to food in its Register of Intangible Cultural Heritage: the skill of making Dobrota/Perast cake and the production of layered cheese, while several other elements specific or identity-significant to certain regions have been (for now) neglected. This presentation explores possible ways of representing Montenegro's gastronomic heritage in digital environments, primarily in the context of its inclusion in (potential) digital games and/or mods for existing digital games and worlds.

Keywords: food, cooking, intangible cultural heritage, digital games

Martina Blečić Kavur
Univerzitet Primorska
Fakultet za humanističke studije
Kopar, Slovenija

VINO, SITULE I DIPLOMACIJA

Sažetak: Gastronomske tradicije sve su važniji medij u oblikovanju subjektivnih i kolektivnih identiteta, u obilježavanju osjećaja pripadnosti, te u isticanju međunarodne prepoznatljivosti. Velika uloga pridaje se i kulturnoj baštini, jer je ona, u tom konceptu, isprepletena s gastronomskom baštinom, s kojom se je razvijala i mijenjala tijekom različitih društvenih procesa i praksi. Uspostavljajući narative povijesnih povezanosti i prijenosa vrijednosti trajno su bogatile i tzv. baštinsku diplomaciju. Međutim, gastronomski su užici i vinska kultura, zajedno s luksuznim posudama, imali presudnu poziciju posredništva i diplomatskih odnosa i u davno proteklim vremenima, društvima i kulturama. U tom kontekstu, ovim izlaganjem će se predstaviti raskošne posude, brončane situle i drugi dijelovi stolnog posuđa, iz IV i III stoljeća pr. Kr., istražene na prostoru helenističke nekropole u Budvi. Osim uporabne namjene za čuvanje, miješanje, posluživanje i točenje opojnih eliksira, te su se posude intenzivno koristile pri raznim profanim svetkovinama i simpozijima, kao i pri mnogobrojnim obrednim ili pogrebnim banketima. Smatrane globalnim simbolima u lokalnim zajednicama, unutar definiranih aktivnosti promovirale su „međunarodno“ prihvaćeni ritual konzumacije alkohola u svrhu razmjene gostoprimstva i promicanja diplomatskih odnosa, reprezentacije i demonstracije položaja, te isticanja dinamike moći pojedinaca. Premda se ostaci pića na posudama nisu uspjeli očuvati ili istražiti, već nam njihova zastupljenost svjedoči da je vino igralo značajnu ulogu u svakodnevnom životu i ideologiji onodobnih ljudi, odnosno da je vinska kultura već tisućljećima organski povezana s društvenim i političkim prilikama, baš kao i s baštinskim tradicijama.

Ključne riječi: Budva, mlađe željezno doba, vinska kultura, situle, diplomacija

Martina Blečić Kavur
University of Primorska
Faculty of Humanities
Koper, Slovenia

WINE, SITULAS, AND DIPLOMACY

Abstract: Gastronomic traditions are becoming an increasingly important medium in shaping subjective and collective identities, marking a sense of belonging and highlighting international recognition. Great emphasis is also placed on cultural heritage, as it is intertwined with gastronomic heritage in this concept, evolving and changing during various social processes and practices. Establishing narratives of historical connections and the transfer of values has permanently enriched so-called heritage diplomacy. However, gastronomic pleasures and wine culture, along with luxurious vessels, played a crucial role in mediating diplomatic relations in ancient times, societies and cultures. In this context, this presentation will introduce luxurious vessels, bronze situlas, and other pieces of tableware from the 4th and 3rd centuries BC, discovered in the Hellenistic necropolis in Budva. Besides their utilitarian purpose for storing, mixing, serving and pouring intoxicating elixirs, these vessels were intensively used in various secular festivities and symposia, as well as in numerous ritual or funeral banquets. Considered global symbols in local communities, within defined activities, they promoted the “international” acceptance of the ritual consumption of alcohol for the purpose of exchanging hospitality and promoting diplomatic relations, representing and demonstrating status and emphasizing the dynamics of individual power. Although remnants of beverages on the vessels were not preserved or studied, their representation testifies to the significant role wine played in the daily lives and ideology of people of that time, indicating that wine culture has been organically connected to social and political conditions and heritage traditions for millennia.

Keywords: Budva, Iron Age, wine culture, situlas, diplomacy

Branko Banović
Etnografski institut SANU
Beograd, Srbija

EVROPSKI PUTOPISCI O CRNOJ GORI: HRANA KAO ČINILAC GOSTOPRIMSTVA U TRADICIONALNOM CRNOGORSKOM DRUŠTVU

Sažetak: Gostoprimstvo predstavlja običaj koji je od davnina prisutan kod naroda širom sveta. Iako postoje varijacije u običajnoj praksi, jedan od najvažnijih elemenata ukazivanja časti i srdačnog dočeka odnosi se na služenje gosta određenim jelima i pićima. Kako su privilegije koje gost uživa velike, gostoprimstvo je bilo predmet interpretacije klasične etnološke literature, koja je ovaj običaj tumačila kroz različite perspektive – od altruizma, trgovine i utilitarizma do religijskih uverenja, moralne obaveze ili samo šablonskog ugledanja na druge. Polemike o tome šta predstavlja gostoprimstvo i kako bi ono trebalo da bude definisano traju i danas. Budući da hrana predstavlja univerzalni činilac gostoprimstva koji ima posebnu funkciju u povezivanju sa stranim i nepoznatim, a da je samo serviranje hrane jedan od završnih činova kulturološke transformacije prirodnih supstanci, ritual gostoprimstva u tradicionalnom crnogorskom društvu u ovom radu analizira se kroz hranu kojom su dočekivani evropski putopisci koji su Crnu Goru posetili tokom devetnaestog veka.

Ključne reči: gostoprimstvo, doček, gost, hrana, tradicionalno crnogorsko društvo, evropski putopisci

Branko Banović
Ethnography Institute of SASA
Belgrade, Serbia

EUROPEAN TRAVEL WRITERS ON MONTENEGRO: FOOD AS A FACTOR OF HOSPITALITY IN TRADITIONAL MONTENEGRIN SOCIETY

Abstract: Hospitality is a custom that has been present among people worldwide since ancient times. While variations exist in customary practices, one of the most crucial elements of showing honor and a warm welcome involves serving the guest with specific dishes and drinks. Given the significant privileges enjoyed by guests, hospitality has been the subject of interpretation in classical ethnological literature, which has explained this custom through various perspectives – from altruism, trade and utilitarianism to religious beliefs, moral obligations or simply mimicking others. Debates on what constitutes hospitality and how it should be defined continue today. Since food represents a universal factor of hospitality that plays a special role in connecting with the foreign and unknown and the serving of food is one of the final acts of the cultural transformation of natural substances, this paper analyzes the ritual of hospitality in traditional Montenegrin society through the food with which European travel writers were welcomed during the nineteenth century.

Keywords: hospitality, reception, guest, food, traditional Montenegrin society, European travel writers

Edin Jašarović
Univerzitet Crne Gore
Fakultet dramskih umjetnosti
Cetinje, Crna Gora

GASTROHERITAGE KAO RECEPT ZA PRIPREMU NACIONALNIH SPECIJALITETA SA ZAČINIMA GASTRONACIONALIZMA I GASTRODIPLOMATIJE

Sažetak: Gastroturizam, kao specifična oblast doživljajnog, odnosno eksperimentalnog turizma u recentnim turizmološkim istraživanjima, sve više postaje poprište interdisciplinarnih studija kompetitivnosti i strateškog pozicioniranja unutar turističke privrede. Međutim, bivajući dijelom viševjekovne lokalne tradicije, odnosno kognitivne tehnologije koja se generacijski prenosi unutar nematerijalnog nasljeđa, gastroturizam, danas kao motivacioni faktor turističkog kretanja, na skali od 1 do 10 doprinosi sa 8 prosječnih poena u ukupnom razvoju turističke destinacije prema podacima iz Drugog globalnog izvještaja o gastronomskom turizmu Svjetske turističke organizacije UN (2017). Uporedo s ovim, gastroturizam se nalazi na zavidnom trećem mjestu kao mobilisajući faktor za posjetu određenoj destinaciji, odmah iza kulture i prirodnih ljepota, sa približno 25–30% učešća prilikom donošenja opredjeljujuće odluke o posjeti date destinacije. Uočavajući trendove ovog sve značajnijeg rasta gastroturizma, zasnovanog na tradiciji i nasljeđu određene teritorije, koji nastaju kroz generisanje vrijednosti prilikom uspostavljanja posebnih protokola zaštite, gastroturizam se danas, kao značajan činilac očuvanja nacionalnog identiteta, može analizirati i iz aspekta dva veoma suprotstavljena procesa i koncepta afirmacije u nacionalnim okvirima. Prvog, koji je kompetitivne prirode i sve više evidentan u okvirima gastronacionalizma i koji proističe iz potrebe distinktivne glorifikacije nacionalnih kuhinja, i drugog, koji se tiče *gastroheritage*-a, kao sastavnog dijela reprezentativne gastrodiplomatije. Kako se ova dihotomna opozicija može sagledati iz aspekta nacionalne diferencijacije (različitosti od drugih), odnosno, rekognicije (sličnosti sa drugima),

tako ćemo u ovom radu pokušati da sve ove pristupe analiziramo kroz primjere kreativnih industrija, koje dobijaju sve veće indekse vrijednosti unutar eksperimentalne gastroekonomije.

Ključne riječi: gastroturizam, gastronacionalizam, gastrodiplomacija, eksperimentalna ekonomija, kognitivna tehnologija

Edin Jašarović
University of Montenegro
Faculty of Dramatic Arts
Cetinje, Montenegro

GASTROHERITAGE AS A RECIPE FOR PREPARING NATIONAL SPECIALTIES WITH THE SPICES OF GASTRONATIONALISM AND GASTRODIPLOMACY

Abstract: Gastro-tourism, as a specific area of experiential or experimental tourism, in recent tourism research, is increasingly becoming the arena for interdisciplinary studies of competitiveness and strategic positioning within the tourism industry. However, being part of a centuries-old local tradition, or a cognitive technology transmitted within intangible heritage, gastro-tourism, today as a motivational factor for tourist movement, contributes an average of 8 points on a scale of 1 to 10 to the overall development of a tourist destination, according to data from the World Tourism Organization UN's Second Global Report on Gastronomic Tourism (2017). Simultaneously, gastro-tourism ranks a commendable third as a mobilizing factor for visiting a particular destination, just behind culture and natural beauty, with approximately 25–30% participation in the final decision to visit a given destination. Recognizing the trends of this increasingly significant growth of gastro-tourism, based on the tradition and heritage of a particular territory, which arise through generating value in establishing specific protection protocols, gastro-tourism today, as a significant factor in preserving national identity, can be analyzed from the perspective of two very opposing processes and concepts of affirmation in national contexts. The first one, which is competitive in nature and increasingly evident within the framework of gastronationalism, arises from the need for distinctive glorification of national cuisines. The second concerns gastroheritage as an integral part of representative gastrodiploamacy. This paper aims to analyze these approaches through examples of creative

industries gaining increasing value indexes within experimental gastroeconomics.

Keywords: gastro-tourism, gastronationalism, gastrodiploacy, experimental economics, cognitive technology

Marija Đorđević
Univerzitet u Beogradu
Filozofski fakultet
Beograd, Srbija

Ivan Đorđević
Etnografski institut SANU
Beograd, Srbija

KUVANJEM DO EMANCIPACIJE? UKUS I GASTRONOMSKO NASLEĐE KAO SREDSTVO POZITIVNE IDENTIFIKACIJE

Sažetak: Odnos prema ukusu i „tradicionalnoj“ lokalno specifičnoj pripremi hrane ima značajno mesto u procesima identifikacije zajednice. On čini jednu od najznačajnijih poveznica s okruženjem iz kog potičemo ili kome pripadamo. Gastronomsko nasleđe upućuje upravo na specifičnosti regija koje pored drugih kulturnih aspekata identiteta imaju snažnu vezu sa samim geografskim i klimatskim karakteristikama prostora, a samim tim i tradicijama zajednice. Međutim, postavlja se pitanje da li se identifikacijski potencijal ukusa, kao sartrovski definisanog okidača sećanja, može upotrebiti na drugačije načine, koji nisu predominantno predstavljačko (turističko) sredstvo? Da li ukus može služiti okupljanju zajednice i njenom osnaživanju? Ovaj rad fokusiraće se na specifičan primer emisije „Amari Romani kuhinje“ autorke Laure Saitović, bazirane na upotrebi digitalnih medija i formata razvijenih za potrebe specifičnih tipova društvenih mreža (TikTok). „Amari Romani kuhinja“ definiše paletu ukusa i mirisa koje je nemoguće osetiti, ali koji kroz deskripciju postaju opipljivi i vrlo vešto se pretvaraju u tačku pozitivne samoidentifikacije.

Ključne reči: gastronomsko nasleđe, digitalna sredstva, identifikacija, romska zajednica

Marija Đorđević
University of Belgrade
Faculty of Philosophy
Belgrade, Serbia

Ivan Đorđević
Ethnography Institute of SASA
Belgrade, Serbia

COOKING FOR EMANCIPATION? TASTE AND GASTRONOMIC HERITAGE AS A MEANS OF POSITIVE IDENTIFICATION

Abstract: The relationship to taste and “traditional” locally specific food preparation occupies a significant place in the processes of community identification. It represents one of the most important connections to the environment from which we originate or to which we belong. Gastronomic heritage points to the specificities of regions that, in addition to other cultural aspects of identity, have a strong connection with the geographical and climatic characteristics of the area and, thus, the traditions of the community. However, the question arises: can the identification potential of taste, as Sartrean-defined memory trigger, be used in ways that are not predominantly representational (touristic)? Can the taste serve as the gathering of the community and its empowerment? This paper will focus on the specific example of the show “Amari Romani Kuhinja” (“Our Romani Kitchen”) by author Laura Saitović, based on the use of digital media and formats developed for specific types of social networks (TikTok). “Amari Romani Kuhinja” defines a palette of tastes and smells that are impossible to feel, but through description, they become tangible and cleverly transform into a point of positive self-identification.

Keywords: gastronomic heritage, digital media, identification, Romani community

Hristina Mikić
Univerzitet Metropolitan
Fakultet za menadžment
Beograd, Srbija

GASTRONOMSKO NASLEĐE I KREATIVNA EKONOMIJA: OD UKUSA TRADICIJE DO DIZAJNA HRANE

Sažetak: Ovaj rad bavi se boljim razumevanjem gastronomskog nasleđa i njegovim odnosom sa razvojem kreativne ekonomije. Polazeći od koncepta čulnog nasleđa, koje je sveprisutno u gastronomiji, rad ispituje različite slojeve interrelacija kreativnosti i kulture ishrane koji se manifestuju kroz ukuse tradicije, kreativnu gastronomiju, dizajn hrane, gastronomski turizam, lokalnu kulturnu raznolikost i bioraznolikost hrane, nematerijalno nasleđe, umetnost... U prvom delu rada daje se uvid u genezu ovih odnosa, kako na teorijskom, tako i na praktičnom nivou. Drugi deo bavi se različitim manifestacijama gastronomskog nasleđa u kreativnoj ekonomiji. Poslednji deo rada posvećen je primerima koji mogu poslužiti kao inspiracija za bolju integraciju gastronomskog nasleđa u razvoju nacionalne kreativne ekonomije u Srbiji, kao i mogućnostima i izazovima u ovoj oblasti.

Ključne reči: kreativna ekonomija, gastronomija, dizajn hrane, kreativna gastronomija, raznolikost hrane, nematerijalno nasleđe, razvoj

Hristina Mikić
University Metropolitan
Faculty of Management
Belgrade, Serbia

GASTRONOMIC HERITAGE AND CREATIVE ECONOMY: FROM THE TASTE OF TRADITION TO FOOD DESIGN

Abstract: This paper aims to enhance the understanding of culinary heritage and its relationship with the development of the creative economy. Grounded in the concept of sensory heritage prevalent in gastronomy, the paper explores various layers of interrelations between creativity and food culture, manifested through the tastes of tradition, creative gastronomy, food design, gastronomic tourism, local cultural diversity, food biodiversity, intangible heritage, art, and more. The first part of the paper provides insights into the genesis of these relationships, both on a theoretical and practical level. The second part delves into different manifestations of culinary heritage in the creative economy. The final section of the paper focuses on examples that can serve as inspiration for better integrating culinary heritage into the development of the national creative economy in Serbia, along with opportunities and challenges in this field.

Keywords: creative economy, gastronomy, food design, creative gastronomy, food diversity, intangible heritage, development

Dobрила Vlahović
Ministarstvo kulture i medija
Direktorat za kulturnu baštinu
Cetinje, Crna Gora

GASTROHERITAGE – VAŽAN SEGMENT NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE CRNE GORE

Sažetak: Crna Gora je riznica bogate i raznolike nematerijalne kulturne baštine. Do današnjih dana sačuvala je, održala i praktikovala specifičnosti svoga jezika i govora, brojna usmena predanja, običaje i legende, različite vrste izvođačke umjetnosti, kao i brojne tradicionalne zanate i vještine, među kojima značajno mjesto zauzimaju tradicionalna kulinarska znanja i vještine, koji čine važan segment crnogorske nematerijalne kulturne baštine. Iako nematerijalna kulturna baština predstavlja neraskidivu nit koja prati crnogorsku istoriju, tradiciju i kulturu, tek od 2010. godine dobila je svoje zvanično mjesto u nacionalnom zakonodavstvu i prvi put prepoznata kao posebna vrsta kulturnog dobra – nematerijalnog. Zato se ova godina uzima i kao početak pravnog okvira za valorizaciju nematerijalne kulturne baštine Crne Gore. *Gastroheritage* predstavlja specifičnu oblast koja istražuje spoj kulinarske umjetnosti i kulturne baštine, fokusirajući se na očuvanje umijeća i vještine autentičnih gastronomskih tradicija kroz vjekove. Ovaj rad razmatra ključne aspekte gastronomskog nasljeđa, istražujući njegovu važnost u održavanju našeg identiteta i baštine ne samo kroz zakonom zaštićena kulturna dobra, već i ona koja su u procesu valorizacije.

Ključne riječi: gastroheritage, nematerijalna kulturna baština, identitet, kulturna raznolikost

Dobriła Vlahović
Ministry of Culture and Media
Directorate for Cultural Heritage
Cetinje, Montenegro

GASTROHERITAGE – AN IMPORTANT SEGMENT OF MONTENEGRO'S INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Abstract: Montenegro is a treasury of rich and diverse intangible cultural heritage. To this day, it has preserved, maintained, and practiced the specificities of its language and dialects, numerous oral traditions, customs, legends, various forms of performing arts, as well as numerous traditional crafts and skills. Among them, traditional culinary knowledge and skills occupy a significant place, constituting an important segment of Montenegro's intangible cultural heritage. Although intangible cultural heritage represents an inseparable thread that accompanies Montenegro's history, tradition, and culture, it was officially recognized as a distinct type of cultural asset – intangible, only in 2010. Therefore, this year is considered the beginning of the legal framework for the valorization of Montenegro's intangible cultural heritage. Gastroheritage represents a specific field that explores the intersection of culinary art and cultural heritage, focusing on preserving the art and skill of authentic gastronomic traditions through the centuries. This paper examines key aspects of gastronomic heritage, exploring its importance in maintaining our identity and heritage not only through legally protected cultural assets but also those in the process of valorization.

Keywords: gastroheritage, intangible cultural heritage, identity, cultural diversity

Milica Nikolić
Univerzitet Donja Gorica
Fakultet primijenjene nauke
Podgorica, Crna Gora

GASTROHERITAGE: MEDITERANSKA DIJETA KAO PREKOGRANIČNO KULTURNO NASLJEĐE

Sažetak: Ishrana nije samo puko zadovoljavanje fizioloških potreba već i refleksija duboko ukorijenjenih kulturnih običaja. Tako i mediteranska dijeta ne predstavlja samo način ishrane nego kompleksnu mrežu koja obuhvata običaje, ritualne obroke, porodične tradicije i socijalne interakcije. Rad će se baviti istraživanjem toga kako je mediteranska dijeta postala simbol zdravog načina života, privlačeći pažnju naučne zajednice, kulinarskih entuzijasta i turista. Mediteranska dijeta, bogata raznovrsnim voćem, povrćem, maslinovim uljem, orašastim plodovima i ribom predstavlja izvanredan primjer kulturnog nematerijalnog nasljeđa, koje je prirodno prožeto elementima materijalnog. Ovo izlaganje istražuje evoluciju i značaj mediteranske dijete kao ključnog elementa kulture i identiteta Mediterana. Kroz analizu istorije, geografskih faktora, tradicija ishrane i naučnih istraživanja rad će dati osvrt na to kako mediteranska dijeta utiče na zdravlje, društvo i ekonomiju. Multidisciplinarnim pristupom, koji uključuje istoriju, antropologiju, nutricionizam i kulinarstvo, ovo izlaganje naglasiće i važnost očuvanja i promovisanja mediteranske dijete kao kulturnog nasljeđa. Kroz promociju svijesti o značaju zdrave ishrane podstiče se očuvanje tradicionalnih znanja i podržava održivi razvoj zajednica na Mediteranu.

Ključne riječi: Mediteran, tradicionalno umijeće, hrana, običaji, društvena interakcija, koncept zdravog života

Milica Nikolić
University Donja Gorica
Faculty for Applied Sciences
Podgorica, Montenegro

GASTROHERITAGE: MEDITERRANEAN DIET AS CROSS-BORDER CULTURAL HERITAGE

Abstract: Nutrition is not just the mere satisfaction of physiological needs but also a reflection of deeply rooted cultural customs. Thus, the Mediterranean diet is not just a way of eating but a complex network that encompasses customs, ritual meals, family traditions and social interactions. This paper will explore how the Mediterranean diet has become a symbol of a healthy lifestyle, attracting the attention of the scientific community, culinary enthusiasts and tourists. The Mediterranean diet, rich in diverse fruits, vegetables, olive oil, nuts and fish, represents an extraordinary example of cultural intangible heritage, naturally intertwined with material elements. This presentation investigates the evolution and significance of the Mediterranean diet as a key element of Mediterranean culture and identity. Through the analysis of history, geographical factors, dietary traditions and scientific research, the paper will provide insights into how the Mediterranean diet affects health, society and the economy. With a multidisciplinary approach, including history, anthropology, nutrition and culinary arts, this presentation will emphasize the importance of preserving and promoting the Mediterranean diet as cultural heritage. By promoting awareness of the importance of healthy eating, it encourages the preservation of traditional knowledge and supports the sustainable development of communities in the Mediterranean.

Keywords: Mediterranean, traditional art, food, customs, social interaction, the concept of a healthy lifestyle

Milena Jokanović
Univerzitet u Beogradu
Filozofski fakultet
Beograd, Srbija

REFORMA SEĆANJA

Sažetak: Kao svojevrsan oblik nematerijalnog kulturnog nasleđa, hrana je direktno vezana za svakodnevicu, tradiciju i običaje, načine obeležavanja proslava, te samim tim i za sećanja pojedinaca. Tako, danas tumačena kao kulturno nasleđe Srbije, česta na slavskoj trpezi, reform torta, odnosno „reforma“, čiji je karakteristični način pripreme fila na pari čini svojstvenom ovdašnjoj kuhinji, istovremeno je inicijalna kapisla za podsećanje na jugoslovensko iskustvo. Naime, nekada su jugoslovenske domaćice, osvrćući se na ime ove torte, ukazivale na to da je prvu napravila partizanka posle Drugog svetskog rata, u čast reformi koje su obeležile čitavu jednu epohu. Stoga se ova torta morala naći na trpezi svake godine na proslavama Dana Jugoslovenske narodne armije. Prelistavajući periodiku, recepte za reform tortu našli smo još u tridesetim godinama prošlog veka, kada je ona bila deo drugačijeg kulturnog identiteta na ovim prostorima. Analizom zapisa, individualnih uspomena i varijanti tumačenja imena ove torte, te prilika za koje se ista priprema(la), u radu ćemo se baviti pojmovima varljivosti sećanja, upotrebe i preoznačavanja kulturnog nasleđa u skladu s promenama vrednosnih sistema i društvenih i ideoloških okvira.

Ključne reči: „reforma“, reform torta, nematerijalno kulturno nasleđe, sećanje, identitet

Milena Jokanović
University of Belgrade
Faculty of Philosophy
Belgrade, Serbia

REFORM OF A MEMORY

Abstract: As a distinct form of intangible cultural heritage, food is directly linked to everyday life, tradition, customs, ways of celebrating, and thus individual memories. Today, interpreted as part of Serbia's cultural heritage and commonly found on the festive table, Reform cake, or "reform" with its characteristic preparation method for the custard over a steam, holds a unique place in the local cuisine, simultaneously serving as a catalyst for recalling the Yugoslav experience. Once, Yugoslav housewives, referring to the cake's name, would point out that it was first made by a partisan woman after World War II, in honor of the reforms that marked an entire era. Therefore, this cake had to be present on the table every year during the celebrations of the Day of the Yugoslav People's Army. Leafing through periodicals, we found recipes for the Reform cake back in the 1930s when it was part of a different cultural identity in this region. Through the analysis of records, individual memories and interpretations of the cake's name, as well as the occasions for which it was prepared, the paper will explore the concepts of the fallibility of memory, the use and rebranding of cultural heritage in line with changes in value systems and social and ideological frameworks.

Keywords: reform, Reform cake, intangible cultural heritage, memory, identity

Janko Ljumović
Univerzitet Crne Gore
Fakultet dramskih umjetnosti
Cetinje, Crna Gora

HRANA U KRUPNOM KADRU: OD REKVIZITE DO GLAVNOG JUNAKA

Sažetak: Potencijal hrane ili kuvanja za filmsku ili pozorišnu priču, baš kao i za književnost ili vizuelnu umjetnost jeste takav da je ona u razvoju savremene umjetnosti postala glavni junak, protagonista. Hrana, bilo da se kuva ili jede, hrana kao označitelj nacionalne kulture ili kao element koji ističe socijalni status, element strasti, zajednička večera kao prostor intrige, tajni ili laži. Hrana je neizostavan element svijeta umjetnosti, neodvojiva od života, i stvarnog i fikcionalnog, element koji može da otvori uzbudljivu potragu za arhivom umjetničkih djela unutar koga možemo praviti različite kulinarske registre ili doći do odgovora na to što jedu naši omiljeni junaci iz svijeta filma, dramskih tekstova i književnih djela, kao i svijeta izvedbenih umjetnosti. Hrana (i vino) postala je dio društvene mitologije, a to postaje i u umjetničkim djelima u kojima od prateće uloge postaje glavni junak. U svijetu filma to je zvanično postala u danskom filmu *Babetina gozba* (*Babettes gaestebud*, 1988). Rad mapira svijet umjetničke produkcije u kojoj hrana ima glavnu ulogu i analizira estetske i kulturološke implikacije odabranih djela koja grade produktivan arhiv umjetničke produkcije, koji neizostavno determiniše vrijednost destinacije ili mjesto porijekla.

Ključne riječi: svijet umjetnosti, umjetnička produkcija, hrana, kulinarstvo, mitologije, nacionalna kultura

Janko Ljumović
University of Montenegro
Faculty of Dramatic Arts
Cetinje, Montenegro

FOOD IN CLOSE-UP: FROM PROP TO PROTAGONIST

Abstract: The potential of food or cooking for a film or theatrical story, much like literature or visual arts, is such that it has become the main character, the protagonist, in the development of contemporary art. Food, whether being cooked or eaten, serves as a signifier of national culture or as an element highlighting social status, passion, a shared dinner as a space for intrigue, secrets or lies. Food is an indispensable element of the world of art, inseparable from life, both real and fictional, an element that can open an exciting quest for an archive of artistic works within which various culinary registers can be created or answers can be found to what our favorite characters from the world of film, dramatic texts, literary works and performing arts eat. Food (and wine) has become part of social mythology, and this is reflected in artistic works where it transitions from a supporting role to the main character. In the world of cinema, this was officially recognized in the Danish film *Babette's Feast* (*Babettes gaestebud*, 1988). This paper maps the world of artistic production in which food plays a central role, analyzing the aesthetic and cultural implications of selected works that build a productive archive of artistic production, inevitably determining the value of the destination or place of origin.

Keywords: art world, artistic production, food, culinary arts, mythologies, national culture

Milica Kojadinović
Univerzitet u Beogradu
Institut za medicinska istraživanja
Beograd, Srbija

OD ŠIPKA DO NARA: OSVRT NA TERAPEUTSKE EFEKTE NARODNOG LEKA

Sažetak: Nar (*Punica granatum* L.), za koga se kaže da je rastao u rajskom vrtu, ima dugu i bogatu istoriju uzgoja i upotrebe, koja datira hiljadama godina unazad. Dugo se koristi u narodnoj medicini, kao narodni lek, posebno u zemljama Istočne i Južne Evrope, u kojima se gaji u velikim količinama. Zahvaljujući bogatstvu populacije divljeg nara, Crna Gora, gde se nar još naziva i šipak, prepoznata je kao širi genski resurs ove voćke. Na području Crne Gore i regiona nar se svrstava u tri kategorije: slatki, slatko-kiseli i kiseli. Najznačajniji kultivari nara u Crnoj Gori su: barski slatki, šerbetaš i dividiš meke kore. U regionu se još javljaju i vrste: sladun, konjski zub, slatki crveni, glavaš, rumenjaš, crni zuban, kiseli dividiš, pasun, itd. Kultivar barskog slatkog nara se, pored visoke rodnosti, odlikuje krupnim plodovima s krupnim zrnima. Visok procenat (80%) soka po zrnu ploda barskog slatkog nara izdvaja ga u odnosu na sve druge vrste u regionu. Nar je, zbog svojih lekovitih svojstava i uticaja na različite hronične bolesti, okarakterisan kao funkcionalna hrana. Klinička studija koja je rađena sa sokom od barskog slatkog nara potvrdila je kod ljudi pozitivne terapijske efekte soka ove vrste, što ukazuje na to da je neophodna posebna pažnja i zaštita ovog jedinstvenog kultivara u Crnoj Gori.

Ključne reči: nar, šipak, narodni lek, Crna Gora, genski resurs, barski slatki nar, funkcionalna hrana, terapijski efekti

Milica Kojadinović
University of Belgrade
Institute for Medical Research
Belgrade, Serbia

FROM ROSEHIP TO POMEGRANATE: A REVIEW OF THE THERAPEUTIC EFFECTS OF A TRADITIONAL REMEDY

Abstract: Pomegranate (*Punica granatum* L.), often said to have grown in the Garden of Eden, has a long and rich history of cultivation and use dating back thousands of years. It has been extensively used in traditional medicine as a folk remedy, particularly in Eastern and Southern European countries where it is cultivated in significant quantities. Due to the richness of the wild pomegranate population, Montenegro, where pomegranate is also known as "šipak", is recognized as a broader genetic resource for this fruit. In Montenegro and the region, pomegranate is classified into three categories: sweet, sweet-sour and sour. The most significant cultivars in Montenegro include: *barski slatki*, *šerbetaš*, and *dividiš* with soft peel. Other varieties found in the region include *sladun*, *konjski zub*, *slatki crveni*, *glavaš*, *rumenjaš*, *crni zuban*, *sour dividiš*, *pasun*, etc. *Barski slatki* pomegranate cultivar, known for its high yield and large fruits with big seeds, stands out with an 80% juice content per seed. Due to its medicinal properties and impact on various chronic diseases, pomegranate has been recognized as functional food. A clinical study conducted with the juice of *barski slatki* pomegranate confirmed positive therapeutic effects in humans, emphasizing the need for special attention and protection of this unique cultivar in Montenegro.

Keywords: pomegranate, šipak, folk remedy, Montenegro, genetic resource, *barski slatki* pomegranate, functional food, therapeutic effects

Miodrag Grbić
Univerzitet u Zapadnom Ontariju
Departman za biologiju
London, Kanada

GENETIKA, ISHRANA I ZDRAVLJE: HRANA KAO LEK

Sažetak: Iako nauka i svakodnevni život pokazuju da pojedini elementi u ishrani prouzrokuju određene bolesti (kao na primer zasićene masne kiseline kardiovaskularne tegobe, a višak soli povišeni krvni pritisak), u poslednje tri decenije nauka zaključuje da su sve takozvane civilizacijske bolesti prouzrokovane interakcijom između različitih elemenata ishrane, spoljašnjih faktora sredine i našeg genotipa. Tako, na primer, kardiovaskularne bolesti ne proizlaze samo od povišene konzumacije saturisanih masnih kiselina već od kompleksne interakcije između industrijski proizvedene hrane (mlečnih proizvoda, rafiniranih šećera, rafiniranih ulja, rafiniranih žitarica, mesnih masnoća i soli) sa svojim karakteristikama: glikemijskim indeksom, kompozicijom masnih kiselina, mikro i makro nutrijentima, odnosom baznosti i kiselosti, količinom vlakana i odnosom natrijuma i kalijuma koji su u koliziji s regulacijom naših gena i populacijom simbiotskih bakterija koje regulišu usvajanje nutritijenata u našem intestinalnom traktu. U ovom predavanju ćemo govoriti o našem genomu, ishrani i regulaciji gena i lokalnim biljnim i životinjskim proizvodima iz Crne Gore, koji mogu da imaju pozitivan uticaj na zdravlje i da budu baza nove mediteranske kuhinje u turističkoj ponudi koja promoviše zdravu ishranu i životni stil.

Ključne reči: genetika, zdravlje, nutriceutika, prevencija bolesti, lokalni proizvodi, zdrava ishrana, turizam, gastronomija

Miodrag Grbić
University of Western Ontario
Department of Biology
London, Canada

GENETICS, NUTRITION AND HEALTH: FOOD AS MEDICINE

Abstract: While science and everyday life demonstrate that certain elements in nutrition, such as saturated fatty acids or excess salt in the diet, can lead to elevated blood pressure, in the last three decades, research has concluded that all so-called lifestyle diseases result from the interaction between various dietary elements, external environmental factors, and our genotype. For instance, cardiovascular diseases arise not only from increased consumption of saturated fatty acids but from the complex interplay between industrially produced foods (dairy products, refined sugars, refined oils, refined grains, meat fats, and salt) and their characteristics: glycemic index, composition of fatty acids, micro and macro nutrients, acidity-alkalinity ratio, fiber content, and the sodium-potassium ratio. These factors clash with the regulation of our genes and the population of symbiotic bacteria that control nutrient absorption in our intestinal tract. In this lecture, we will discuss our genome, nutrition, gene regulation, and local plant and animal products from Montenegro, which can positively influence health and serve as the basis for a new Mediterranean cuisine in tourism promotion, emphasizing healthy eating and lifestyle.

Keywords: genetics, health, nutraceuticals, disease prevention, local products, healthy diet, tourism, gastronomy

Marija Sarap
Ministarstvo kulture i medija
Direktorat za razvoj kreativnih industrija
Cetinje, Crna Gora

VALORIZACIJA BOKEŠKE KUŽINE KAO NEMATERIJALNE BAŠTINE CRNE GORE

Sažetak: Bokeška kužina je dio kulturnog identiteta Boke Kotorske. Ona kao prepoznatljiv brend postoji i egzistira samo na nivou „domaće radinosti“, dok je u stručnoedukativnom planu i programu ugostiteljsko-turističke djelatnosti do sada nedovoljno zastupljena i prezentovana. Poznato je da je ova „kužina“ bogata prepoznatljivim recepturama od bokeškog šuga i mota, koje su uvažavane stotinama godina unazad. Njena kulturološko-istorijska komponenta je zavidnih referenci, pa bi takvo „buđenje“ ovih receptura iz zaboravljenog vremena imalo multidisciplinarni efekt. Usljed nepostojanja ugostiteljskih udžbenika kuvarstva bokeške kužine, potrebno je pristupiti njenoj izradi, uz konsultaciju s ekspertima iz ove oblasti. Izradom plana projekta, menija bokeške kužine, udžbenika ili skripte o kuvarstvu bokeške kužine, stvorilo bi se tle za prezentovanje svih domaćih proizvoda ove regije, a i šire. Na taj način bi se opet ispunio jedan od ciljeva projekta, a crnogorska kuhinja bi postala bogatija za stručno osposobljen kadar i kreirano učilo.

Ključne riječi: baština, kužina, Boka Kotorska, edukacija

Marija Sarap
Ministry of Culture and Media
Directorate for the Development of Creative Industries
Cetinje, Montenegro

VALORIZATION OF THE BAY OF KOTOR CUISINE AS MONTENEGRIN INTANGIBLE HERITAGE

Abstract: The Bay of Kotor cuisine is part of the cultural identity of the Bay of Kotor. As a distinctive brand, it exists only on the level of “home cooking”, while it has been insufficiently represented and presented in the professional-educational curriculum of the hospitality and tourism industry. It is known that this “cuisine” is rich in distinctive recipes from the Bay of Kotor, which have been respected for hundreds of years. Its cultural-historical component has notable references and reviving these recipes from forgotten times would have a multidisciplinary effect. Due to the absence of hospitality textbooks for Bay of Kotor cuisine, it is necessary to approach its creation, consulting with experts in this field. By developing a project plan, a menu for Bay of Kotor cuisine, a textbook, or a script on the culinary art of Bay of Kotor cuisine, a foundation would be created for presenting all local products of this region and beyond. In this way, one of the project’s goals would be fulfilled and Montenegrin cuisine would become richer with professionally trained personnel and created learning materials.

Keywords: heritage, cuisine, Bay of Kotor, education

Jelena Đukanović
Institut za vunu Crne Gore
Nikšić, Crna Gora

JAGNJEĆI ZATOP I ISHRANA U OBLASTI DROBNJAKA OD XIX VIJEKA DO DANAS

Sažetak: Neposredno po izbijanju Hercegovačkog ustanka knjaz Nikola se obratio Austrougarskoj i Rusiji s molbom da mu pošalju medicinsku i materijalnu pomoć kako bi se mogli prihvatiti i zbrinjavati ranjenici koji su dovođeni s ratišta. Ubrzo u Crnu Goru stižu tri ljekara, od kojih dr Bohumil Bouček, porijeklom Čeh, hirurg na bečkoj klinici, biva raspoređen u Šavnik. Tokom polugodišnjeg boravka u tek osnovanom gradiću Šavniku, centru Drobnojaka, ovaj čovjek evropske kulture i obrazovanja stiže među nepismene gorštace i u svojoj knjizi *Među ranjenim Crnogorcima 1875–1876*. ostavlja dragocjene podatke o svim oblastima narodnog života: porodičnim slavama, Božiću, svadbama, krštenju djece, sahranama, narodnim svetkovinama, odijevanju, stanovanju, narodnoj medicini, flori, fauni itd. Dr Bouček piše i o ishrani u crnogorskoj porodici u drugoj polovini XIX vijeka i slika njihovu jednoličnu kuhinju u tada dominantno stočarskom (ovčarskom) kraju. Osim svakodnevne upotrebe kivanog, pečenog i suvog ovčijeg mesa, karakterističan je i zatop – jelo pripremljeno od jagnjećih ili jarećih iznutrica, koje se i danas priprema na isti način u Crnoj Gori i Hercegovini. Zatop je pripreman u jesen, mogao se čuvati dugo i konzumirati u zavijanim brdima. Predavanje će dati bliži osvrt na ovo tradicionalno jelo u prošlosti i danas.

Ključne riječi: Bohumil Bouček, Drobnijak, Šavnik, ovčije meso, zatop

Jelena Đukanović
Montenegrin Institute for Wool
Nikšić, Montenegro

LAMB *ZATOP* AND DIET IN THE DROBNJAK REGION FROM THE 19TH CENTURY TO THIS DAY

Abstract: Immediately after the outbreak of the Herzegovina Uprising, Princeps Nikola appealed to Austria-Hungary and Russia for medical and material assistance to care for the wounded that were arriving from the battlefield. Three doctors arrived in Montenegro, one of whom, Dr. Bohumil Bouček, a Czech surgeon from the Vienna clinic, was stationed in Šavnik. During his six-month stay in the newly established town of Šavnik, the center of the Drobniak region, this man of European culture and education mingled with the illiterate highlanders. In his book *Among the Wounded Montenegrins 1875–1876*, he left valuable data on all aspects of folk life: family celebrations, Christmas, weddings, baptisms, funerals, folk festivals, clothing, housing, folk medicine, flora, fauna, etc. Dr. Bouček also wrote about the diet in Montenegrin families in the second half of the 19th century, depicting their monotonous cuisine in the predominantly pastoral (shepherding) region. Besides the daily use of cooked, roasted and dried lamb meat, a characteristic dish was *zatop* – a meal prepared from lamb or goatling offal, which is still prepared in the same way in Montenegro and Herzegovina today. *Zatop* was prepared in the autumn, could be stored for a long time and consumed in the winding hills. The presentation will provide a closer look at this traditional dish in the past and present.

Keywords: Bohumil Bouček, Drobniak, Šavnik, lamb meat, *zatop*

Nino Brajković

Zavod za javno zdravstvo Federacije Bosne i Hercegovine

Sektor zdravstvene ekologije

Mostar, Bosna i Hercegovina

HERCEGOVAČKI ČUPTER, TRADICIONALNA ENERGETSKA PLOČICA – HRANA VITEZOVA

Sažetak: U ovom predavanju osvrnućemo se na hercegovački slatki specijalitet – čufter, na njegov istorijat, tradiciju izrade i sastav, koji su zanimljivi i kao nasljeđe i kao kulinarska praksa sve do danas. Sam naziv ove namirnice dolazi iz perzijskog govornog područja i ukazuje na nešto okruglasto. U turskom govornom jeziku riječ köfte naziv je za okruglice i vidi se sličnost sa riječju čufter, orijentalnom slasticom još iz osmanskog perioda. Zabilježena je viševjekovna tradicija pripreme ovog jela u Hercegovini. Tragove i tradiciju čuftera na ovdašnjim prostorima zabilježio je u prvoj polovini XIX vijeka i franjevac Ivan Franjo Jukić, koji je u knjizi *Zemljopis i povjesnica Bosne* napisao da je nekada u Brotnju, u vrijeme berbe grožđa, svako kućanstvo spravljalo čufter i kasnije se sladilo njime uz rakiju i suho voće, ili je ovom slasticom dočekivalo goste. Tradicionalni recept za spravljanje čuftera i danas postoji i praktikuje se. Ima visoku hranjivu vrijednost (oko 100 grama čuftera je ekvivalent 500-600 grama svježeg grožđa), a njegovo čuvanje je do danas ostalo specifično.

Ključne riječi: čufter, Hercegovina, slastica, istorija, nasljeđe

Nino Brajković

Public Health Institute of the Federation of Bosnia and Herzegovina

Sector of Health Ecology

Mostar, Bosnia and Herzegovina

HERZEGOVINA *ĆUPTER*, TRADITIONAL ENERGY BAR – FOOD OF THE KNIGHTS

Abstract: In this presentation, we will delve into the sweet specialty from Herzegovina – *Ćupter*, exploring its history, traditional craftsmanship, and composition, which remain intriguing both as heritage and culinary practice to this day. The name of this delicacy originates from the Persian language, signifying something round. In Turkish, the word “köfte” refers to meatballs, drawing a similarity with the term *Ćupter*, an oriental dessert dating back to the Ottoman period. The preparation of this dish in Herzegovina has a recorded centuries-old tradition. The traces and tradition of *Ćupter* in this region were documented in the first half of the 19th century by the Franciscan Ivan Franjo Jukić in his book *Geography and History of Bosnia*, where he mentioned that during the grape harvest season, every household in Brotnjo used to make *Ćupter*, enjoying it later with brandy and dried fruits or serving it to guests. The traditional recipe for making *Ćupter* still exists and is practiced today. It holds high nutritional value (around 100 grams of *Ćupter* is equivalent to 500–600 grams of fresh grapes), and its preservation methods have remained unique to this day.

Keywords: *Ćupter*, Herzegovina, dessert, history, heritage

Ana Matić
Univerzitet Crne Gore
Fakultet likovnih umjetnosti
Cetinje, Crna Gora

DIZAJN EDUKACIJA NA FLU CETINJE KAO MOGUĆA POTPORA PROMOCIJI GASTRONOMSKE KULTURE I TRADICIJE CRNE GORE

Sažetak: Ukoliko gastronomiju sagledamo kroz prizmu kreativnih industrija, neizostavno je da u proces istraživanja i promocije treba da budu uključeni i grafički dizajneri. U eri globalnih dizajnerskih tema i trendova neophodno je zainteresovati mlade dizajnere da se bave gastronomskom kulturom i tradicijom Crne Gore. Pozicija edukatora u dizajnu, iako metodološki jasno određena, ostavlja dosta prostora, naročito u odabiru tema – problemskih zadataka koji se stavljaju pred studente. Izučavanje dizajna na državnom univerzitetu, naročito na višim nivoima studija, na neki način obavezuje da se istražuju teme vezane za Crnu Goru. Kultura hrane, kao i njena tradicija, mogu da budu neiscrpna građa za kreiranje novih vrijednosti, prije svega kulturnih, ali one u krajnjem mogu imati i turistički i ekonomski potencijal. Dizajnerski projekti realizovani na Studijskom programu Grafički dizajn Fakulteta likovnih umjetnosti na Cetinju, Univerziteta Crne Gore, nisu dovoljno prepoznati, a samim tim ni dovoljno iskorišćeni u Crnoj Gori. Kroz primjere studentskih radova biće predstavljeno kako i na koji način su mladi dizajneri odgovorili na određene zadatke čiji je predmet istraživanje gastronomije Crne Gore, agrodizajn i sve drugo što bi se moglo podvesti pod kulturu hrane, kao i kako se kulturno nasljeđe Crne Gore može iskoristiti kao polazna referenca u promišljanju dizajna.

Ključne riječi: dizajn, edukacija, kultura, kultura hrane, gastronomija, kulturno nasljeđe, baština, agrodizajn

Ana Matić
University of Montenegro
Faculty of Fine Arts
Cetinje, Montenegro

DESIGN EDUCATION AT FFA CETINJE AS POSSIBLE SUPPORT FOR PROMOTING GASTRONOMIC CULTURE AND TRADITION OF MONTENEGRO

Abstract: Viewing gastronomy through the lens of creative industries inevitably involves the inclusion of graphic designers in the research and promotion processes. In the era of global design themes and trends, it is essential to engage young designers in exploring the gastronomic culture and tradition of Montenegro. The position of educators in design, although methodologically well-defined, leaves a lot of room, especially in choosing topics and problem-solving tasks for students. Studying design at a state university, especially at higher levels, somewhat obliges exploration of topics related to Montenegro. Food culture and its tradition can provide an abundant source for creating new values, primarily cultural, but ultimately with potential tourism and economic impact. Design projects implemented in the Graphic Design Study Program at the Faculty of Fine Arts in Cetinje, University of Montenegro, are not adequately recognized and consequently underutilized in Montenegro. Through examples of student works, this presentation will illustrate how young designers responded to specific tasks related to the exploration of Montenegro's gastronomy, agro-design, and everything else that falls under the culture of food. It will also explore how the cultural heritage of Montenegro can be used as a starting reference in design thinking.

Keywords: design, education, culture of food, gastronomy, cultural heritage, heritage, agro-design

Zdravko Delibašić
Univerzitet Crne Gore
Fakultet likovnih umjetnosti
Cetinje, Crna Gora

SAVREMENO (GRAFIČKO) OBLIKOVANJE TRADICIJE

Sažetak: Ova prezentacija se bavi zamršenim odnosom između nasljeđa proizvodnje vina i evolucije dizajna vinskih etiketa. Ističe kako istorijska, kulturna i geografska pozadina vinskih regiona utiču na estetske i narativne elemente etiketa vina, služeći i kao marketinški alat i medij za pripovijedanje. Ključne oblasti izlaganja uključuju: 1. istorijski uticaj: ispituje se kako se tradicija proizvodnje vina ogleda u dizajnu etiketa, sa simbolima i motivima koji djeluju kao amblemi autentičnosti, a koji crpe vrijednost iz istorije regiona, simbolizujući lozu i trajno nasljeđe vinograda; 2. kulturne refleksije: prikazuje se kako lokalna kultura utiče na dizajn etikete kroz tipografiju, šeme boja i slike, kako bi se prenio jedinstveni identitet svakog vina. Ovaj odjeljak naglašava kako umjetnost, folklor i društvene norme oblikuju vizuelne i tekstualne narative na etiketama vina; 3. geografski značaj: razmatra se značaj geografije regiona za proizvodnju vina, uključujući klimu i teren. Ovaj dio ističe kako etikete koriste vizuelne naznake da nagovještavaju porijeklo vina i uticaj terroara na njegov ukus; 4. moderne adaptacije: osvrnućemo se na savremene trendove u dizajnu etiketa, gdje su moderne tehnike grafičkog dizajna spojene s tradicionalnim elementima kako bi privukle globalnu publiku. Ovo uključuje inovativne materijale i minimalistički dizajn koji povećavaju angažovanje potrošača; 5. studije slučaja: izbor studija slučaja ilustruje uspješnu integraciju nasljeđa i grafičkog dizajna, naglašavajući efikasnost pripovijedanja priča kroz dizajn u stvaranju veze između potrošača i nasljeđa vina. Prezentacija se završava naglašavanjem etiketa vina kao kritičnog medija koji povezuje potrošače s nasljeđem vina, nudeći uvid u njegovo porijeklo,

viziju vinara i pozivajući ih da učestvuju u bogatom čulnom iskustvu ukorijenjenom u historiji.

Ključne riječi: vino, terroar, brend, identitet, dizajn, ambalaža, nasljeđe, tradicija, kultura

Zdravko Delibašić
University of Montenegro
Faculty of Fine Arts
Cetinje, Montenegro

CONTEMPORARY (GRAPHIC) DESIGNING OF TRADITION

Abstract: This presentation explores the intricate relationship between the heritage of wine production and the evolution of wine label design. It highlights how the historical, cultural, and geographical background of wine regions influences the aesthetic and narrative elements of wine labels, serving as both a marketing tool and a medium for storytelling. Key areas of discussion include: 1. historical influence: Examining how the tradition of wine production is reflected in label design, with symbols and motifs acting as emblems of authenticity, drawing value from the region's history, symbolizing the vine, and the enduring legacy of vineyards; 2. cultural reflections: demonstrating how local culture influences label design through typography, color schemes, and imagery to convey the unique identity of each wine. This section emphasizes how art, folklore, and societal norms shape visual and textual narratives on wine labels; 3. geographical significance: exploring the importance of the region's geography for wine production, including climate and terrain. This part highlights how labels use visual cues to hint at the origin of the wine and the terroir's impact on its flavor; 4. modern adaptations: examining contemporary trends in label design, where modern graphic design techniques are blended with traditional elements to appeal to a global audience. This includes innovative materials and minimalist design to enhance consumer engagement; 5. case studies: selection of case studies illustrates the successful integration of heritage and graphic design, emphasizing the effectiveness of storytelling through design in creating a connection between consumers and the heritage of wine. The presentation concludes by emphasizing wine labels as a critical

medium that connects consumers with the heritage of wine, offering insight into its origin, the vision of the winemaker, and inviting them to participate in a rich sensory experience rooted in history.

Keywords: wine, terroir, brand, identity, design, packaging, heritage, tradition, culture

Nikola Bada Radonjić
DAA Montenegro d. o. o.
Podgorica, Crna Gora

SOULFOOD – SUPERBILJKE

Sažetak: U svom specifičnom spoju estetike, života i nasljeđa, zaustavljena u vremenu, konzervirane ljepote, ali i dalje vitalnih prirodnih procesa, Ulcinjska solana predstavlja jedinstven i reprezentativan ekosistem. No, bez berbe soli kao dominantno ljudske vještine, teško da bismo danas na tom području imali set tako kompleksnih vrijednosti. Dualitet prirodnog i ljudskog faktora, njihov sklad i međusobna zavisnost u kreiranju nečega što je osnovna životna namirnica danas postaje reprezentativno nasljeđe koje prepliće prirodu, gastronomiju, arhitekturu i vještine. I dok je Ulcinjska solana dobila status prirodnog rezervata, proizvodnja soli je izgubila značaj koji je imala kroz istoriju. Ako tu cijenu danas plaća crnogorska privreda, priroda s druge strane kao da tek kreće u svoj novi poduhvat – jer tamo gdje ljudska vještina miruje, nastaje plodno tlo za neku novu superhranu.

Ključne riječi: Ulcinjska solana, priroda, ekosistem, superbiljke, so

Nikola Bada Radonjić
DAA Montenegro d. o. o.
Podgorica, Montenegro

SOULFOOD – SUPERPLANTS

Abstract: In its unique blend of aesthetics, life and heritage, frozen in time, with preserved beauty, yet still vital natural processes, the Ulcinj Saltworks represents a unique and representative ecosystem. However, without salt harvesting as a predominantly human skill, it is difficult to imagine such a complex set of values in this area today. The duality of the natural and human factors, their harmony and mutual dependence in creating something that is a basic food – today it becomes a representative heritage that intertwines nature, gastronomy, architecture and skills. While the Ulcinj Saltworks has gained the status of a natural reserve, salt production has lost the significance it had throughout history. If the Montenegrin economy is the one that is paying a price today, nature, on the other hand, seems to be embarking on its new venture – because where human skill is at rest, fertile ground for some new superfood emerges.

Keywords: Ulcinj Saltworks, nature, ecosystem, superplants, salt

Ilija Moric
Univerzitet Crne Gore
Fakultet za turizam i hotelijerstvo
Kotor, Crna Gora

KREIRANJE DOŽIVLJAJA HRANE I TURIZMA HRANE UPOTREBOM ZNANJA, VJEŠTINA I TEHNOLOGIJE

Sažetak: Rad istražuje aspekte i izazove kreiranja doživljaja hrane i turizma hrane u Crnoj Gori. Hrana predstavlja važan element ukupnog doživljaja turističke destinacije, pri čemu se ističu prednosti kreiranja diskontinuirane, multisenzorske ponude koja posjetioce povezuje s mjestom i autentičnim stilom života, ali uz neophodnu upotrebu adekvatnih znanja, vještina i tehnologije (Carvalho et al. 2021; Gossling 2020). Istraživanje se oslanja na sekundarne podatke i tehnike ispitivanja (npr. intervju), pri čemu su korišćene turizmu adekvatne naučne metode za obradu prikupljenih podataka. Ključni rezultati istraživanja ukazuju na to da osim zadovoljenja fiziološke potrebe, hranu u kontekstu turizma i drugih vezanih djelatnosti (npr. trgovine, zanatstva, kulture, umjetnosti i sl.) treba sagledati iz aspekta načina uzgoja, prerade, pripreme, serviranja, prodaje, promocije mjesta i stila života, afirmacije sela i proizvođača, kreiranja događaja, očuvanja pejzaža itd. Svi navedeni aspekti potvrđuju i generišu mogućnosti kreiranja doživljaja koji bi kroz edukativnu i/ili zabavnu funkciju približili posjetiocima i lokalnoj zajednici složenost i polivalentnost hrane kao turističke atrakcije. Ipak, realizacija navedenog koncepta zahtijeva set specifičnih znanja, vještina i tehnologije koji mogu kreirati i isporučiti kvalitetan doživljaj kao poseban proizvod turizma hrane. Rezultati mogu poslužiti za generisanje novih i održivih turističkih proizvoda i usluga, te razvoj savremene integralne turističke ponude Crne Gore.

Ključne riječi: hrana, turizam hrane, Crna Gora, turistički doživljaj

Ilija Moric
University of Montenegro
Faculty of Tourism and Hospitality
Kotor, Montenegro

CREATING CULINARY AND FOOD TOURISM EXPERIENCES THROUGH KNOWLEDGE, SKILLS, AND TECHNOLOGY

Abstract: Paper explores aspects and challenges in creating culinary and food tourism experiences in Montenegro. Food represents a crucial element of the overall tourist destination experience, emphasizing the advantages of creating a distinctive, multisensory offer that connects visitors with the place and authentic lifestyle. This involves the necessary use of appropriate knowledge, skills, and technology (Carvalho et al., 2021; Gössling, 2020). The research relies on secondary data and examination techniques (e.g., interviews), using tourism-appropriate scientific methods for data processing. Key research results indicate that, beyond satisfying physiological needs, food in the context of tourism and related activities (e.g., trade, crafts, culture, arts, etc.) should be viewed from various perspectives such as cultivation, processing, preparation, serving, selling, place and lifestyle promotion, affirmation of villages and producers, event creation, landscape preservation, etc. All these aspects confirm and generate opportunities for creating experiences that, through educational and/or entertaining functions, would introduce visitors and the local community to the complexity and versatility of food as a tourist attraction. However, implementing this concept requires a specific set of knowledge, skills, and technology capable of creating and delivering a high-quality experience as a distinct food tourism product. The results can be used to generate new and sustainable tourism products and services, contributing to the development of a modern and integrated tourism offer in Montenegro.

Keywords: food, food tourism, Montenegro, tourism experience

Lidija Brnović
Podgorica, Crna Gora

OČUVANJE GASTRONOMSKOG NASLJEĐA KROZ TURIZAM I STORYTELLING

Sažetak: Kultura pripovijedanja predstavlja dio nematerijalne kulturne baštine, a priče o vrijednostima i praksama koje su oblikovale život lokalne zajednice doprinose očuvanju identiteta, dijalogu među generacijama i društvenoj koheziji. Stanovnici Crne Gore odavno su bili poznati kao izvanredni pripovjedači, mnogo prije nego što je u ovim krajevima postalo uobičajeno korišćenje engleskog izraza „storytelling“. U ekonomskom smislu, pripovijedanje o gastronomskom nasljeđu može da posluži kao komparativna prednost crnogorskog turizma. U potrazi za autentičnim iskustvom turisti, a posebno posjetioci iz inostranstva, očekuju nove, lokalne ukuse i kulinarsku estetiku koju će pamtiti. Međutim, ovdje se ne radi o klasičnom pripremanju i usluživanju hrane i pića već se traži upečatljiva priča o prirodnom okruženju, kao i širem društvenom i kulturnom kontekstu u kojem su određeni specijaliteti nastali. Pripovijedanje, odnosno pričanje priča unapređuje kvalitet gastronomskog iskustva, ali takođe obezbjeđuje dodatne društvene vrijednosti. Naime, proizvođači i pružaoci lokalne hrane počinju više da vrednuju sopstveno prirodno, kulturno i istorijsko nasljeđe, što ih motiviše da ga s ponosom čuvaju i unapređuju. U svijetlu globalne brige o životnoj sredini lokalna proizvodnja i potrošnja na licu mjesta imaju još veći značaj.

Ključne riječi: storytelling, pripovijedanje, turizam, identiteti, nematerijalna baština, gastronomsko iskustvo

Lidija Brnović
Podgorica, Montenegro

PRESERVING CULINARY HERITAGE THROUGH TOURISM AND STORYTELLING

Abstract: Storytelling culture is an integral part of intangible cultural heritage, where narratives about values and practices shaping the life of local communities contribute to preserving identity, fostering inter-generational dialogue and strengthening social cohesion. Montenegrin residents have long been known as exceptional storytellers, even before the term “storytelling” became part of the common language in these regions. Economically, storytelling about culinary heritage can serve as a comparative advantage for Montenegrin tourism. Tourists, especially international visitors, seek authentic experiences, local flavors and culinary aesthetics that leave a lasting impression. This goes beyond mere food preparation, involving the creation of compelling stories about the natural environment and the broader social and cultural context in which certain specialties originated. Storytelling not only enhances the quality of the gastronomic experience but also provides additional social values. Local food producers begin to value their natural, cultural and historical heritage, inspiring them to proudly preserve and enhance it. In the context of global environmental concerns, local production and consumption become even more crucial.

Keywords: storytelling, tourism, identities, intangible heritage, culinary experience

BILJEŠKE
/
NOTES

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Izdavač | Publisher
Društvo za kulturni razvoj „Bauo“
Petrovac na Moru

Za izdavača | For the Publisher
Dušan Medin

Lektura i korektura | Language Editing
Stanka Janković Pivljanin

Prevod, lektura i korektura (engleski)
| Translation and Language Editing (English)
Milica Stanić Radonjić

Dizajn i prelom | Design and Layout
MM Digital d. o. o., Budva

Štampa | Print
Golbi, Podgorica

Tiraž | Circulation
200

CIP – Каталогизacija у публикацији
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње

ISBN 978-9940-828-08-0
COBISS.CG-ID 28683524

